

Jeder Tag bringt uns Hausfrauen neue Sorgen. Von frühmorgens an dreht sich der Gesprächsstoff und der Gedankengang um das liebe Essen. „Was werde ich heute kochen?“ ist die immer wiederkehrende Frage. Keine Milch, wenig Fett, kein Ei, wenig oder gar kein Fleisch. Nun bleiben uns nur mehr das Gemüse, die nun endlich aus ihrer Versenkung hervorgebrachten Kartoffeln und die in großen Mengen vorhandenen Äpfel übrig. Was aber anfangen mit diesen drei letztgenannten Artikeln, wenn die ersterwähnten zur Zubereitung nicht auslangen oder auch oft ganz fehlen?

Hier möchte ich auf einige Abhilfe, auf die ich durch nahezu dreiundzwanzigjährige Erfahrung im Kochen gekommen bin, hinweisen. Vor allem Ersatz für die Milch! Ein solcher ist und bleibt immer nur die Trockenmilch. Ich habe mich dafür interessiert und nach vielen verschiedenen Proben im Kochen bin ich zu dem Schluß gekommen, daß sich mit der Trockenmilch sehr leicht arbeiten läßt und das oft so lästige Warten auf Butter oder ein wenig Milch oder Rahm erspart wird. Mögen die geehrten Hausfrauen von Linz die große Liebenswürdigkeit besitzen, meinem Räte zu folgen und neuerdings Versuche mit guter, **unverdorben**er Trockenmilch anstellen! Richtig angewendet, garantiere ich für den Erfolg. In einer hiesigen Tageszeitung wurde schon einmal über die Verwertung von Trockenmilch gesprochen. Leider wurde damals das Quantum der in das Wasser einzurührenden Masse zu gering angegeben. Es ist unnötig, wo die Milch nicht heiß gebraucht wird, sie vorerst zu kochen. Es genügt vollkommen, die Milch in etwas heißem Wasser anzurühren und mit kaltem Wasser zu verdünnen. Besonders bei Germteigen, wie zu Striezeln, Gugelhupf, Wuchteln, ebenso für Strudel genügt es, die Trockenmilch nur in lauem Wasser einzurühren, den nötigen Zucker, Germ, Salz beizufügen und so das Mehl anzuarbeiten. Die Speisen gelingen viel besser, wenn man das Ei ausschließt. Ich werde einige der einfacheren Rezepte hier bekannt geben. Die Hausfrauen werden sich überzeugen, daß sich auch ohne Ei und ohne Fett und ohne

frische Milch herrliches Gevaa herstellen läßt. Alle Hausfrauen werden daraus ersehen, daß die Trockenmilch ein vorzüglicher Behelf in der Küche ist. Nur zu Kaffee, Kakao und Milchspeisen eignet sie sich nicht. Erstens färbt sie nicht so und zweitens hat sie nicht den feinen Geschmack der frischen Milch. Bei gebackenen Mehlspeisen schlägt der Geschmack nicht vor. Diese duften genau so wie mit frischer Butter oder frischer Milch bereitet. **Vor Ankauf von verdorbener, erstickter Trockenmilch, welche sich auch derzeit im Handel befindet, warne ich dringend.** Wird die Trockenmilch zur Zubereitung von Speisen verwendet, so bleibt frische Milch und Butter für unbedingt Notwendiges, so für Säuglinge, Kranke und alte Leute erspart, da besonders für die Säuglinge die Trockenmilch auf keinen Fall verwendet werden darf. Die Trockenmilch muß immer in einem Gefäß **offen an einem kühlen Orte** aufbewahrt werden. Diese meine Ausführungen mögen nicht als Reklame aufgefaßt werden, ich selbst habe für eine größere Familie zu kochen und die Not, die bekanntlich erfinderisch macht, hat mir das Probieren und Ausstudieren aufgezwungen; denn heute bekommt auch der Bestituierte uns Geld wenig oder nichts an den genannten Lebensmitteln.

Selbstverständlich läßt sich mit guter Butter, Fett und Rahm herrliches Essen kochen. Da uns diese Lebensmittel aber fast fehlen, müssen wir uns mit dem Wenigen zu helfen suchen. Mit dem auszukommen, soll die Kunst der deutschen Frauen sein! Auch wir wollen zeigen, daß wir entbehren können, nicht allein unsere wackeren, tapferen Soldaten! Mit dem Wenigen Gutes herzustellen und damit unsere Familien zu erfreuen, soll unser Stolz sein.

Wegen des Fettes, das ja nur mehr mit schwerem Gelde erstanden werden kann, und dessen Ankauf bei geringem Wirtschaftsgelde überhaupt nicht mehr möglich ist, will ich noch einiges erwähnen. Es empfiehlt sich, das Mehl beim Einbrennen nicht wie früher in Fett braun zu rösten, sondern ohne Fett. Dies kann in jedem beliebigen Reindl geschehen. Eisernes, nicht glasiertes Geschirr eignet sich am besten dazu. Das Mehl kann in größeren Quantitäten vorgeröstet werden und wird dann, wenn es gebraucht wird, mit etwas kaltem Wasser zu einem Brei verrührt und so dem Ganzen beigefügt und unter öfterem Rühren glatt verkocht. Wo Zwiebel oder Petersilie anlaufen gelassen wurde, wird dies in sehr wenig

Fett allein geröstet und so mit oer Speise verkocht. Dadurch erspart man das Fett für andere Gerichte. Etwas saurer Rahm oder saure Milch mit dem gebräunten Mehl angerührt und mitgekocht, verfeinert den Geschmack, ebenso Maggi-Würfel, in etwas heißem Wasser aufgelöst und dazugerührt. Dieselben sind billig, es kann sie daher auch die minderbemittelte Frau erstehen. Ebenso möge man kleinen Kindern, aber nicht unter vier Monaten, die an Grießkloß oder Zwiebackkloß gewöhnt sind und dieses durch die Teuerung nicht mehr bekommen können, gebräuntes Mehl in die Milch einkochen. **Gebräuntes Mehl ist viel nahrhafter und geschmackvoller als ungebräuntes.** In früheren Zeiten, als Zwieback und Nährmehle wenig oder gar nicht bekannt waren, hatte man das gebräunte Mehl in vielen Haushaltungen in Verwendung. Gar manches Linzer Wickelkind, dem dieser Brei einst vorzüglich mundete, steht heute als Held im Schützengraben.

Ferner möchte ich alle Mütter bitten, den Kindern anstatt des gern gegessenen Butterbrotes, das heute gänzlich mangelt, **Apfelmarmelade** zu kochen und erkaltet auf das Schwarzbrot zu streichen und es ihnen zur Jause oder auch zum Abendbrot zu reichen. Die Kinder essen derart bestrichenes Brot ausnahmslos sehr gern und verzehren es mit großem Appetit. Die ganz gewöhnlichen sauren Äpfel, wie unsere Kochäpfel (können auch abgefallene oder unreife sein), werden dazu verwendet und eignen sich vorzüglich dazu; angefaulte Äpfel werden ausgeschnitten. Die sauren Äpfel werden von den Kindern nicht gern gegessen und bringen, roh verzehrt, keinen Vorteil für die Gesundheit. Dagegen mit Zucker zu Marmelade verkocht, bieten sie uns in der Jetztzeit ein sehr wichtiges Nahrungsmittel. Das große Angebot am Markt sorgt für dessen Billigkeit. Der dazu verwendete Zucker ist nahrhaft und billiger wie Butter. Zum Füllen von Omeletten oder zur Beigabe zu Mehlspeisen ist die Apfelmarmelade auch sehr gut zu gebrauchen.

Auch auf die **Zubereitung des Wildes** möchte ich hinweisen. In allen Kochbüchern ist von gebratenen Hasen, Rehen und Hirschen die Rede. Ich will aber trotz alledem behaupten, daß dieses Wild nicht zu braten, sondern zu dünsten sei. Nicht allein, daß nicht jede Hausfrau über ein Rohr im Ofen verfügt, sondern hauptsächlich deshalb, weil das Fleisch beim Dünsten saftiger bleibt und die Knochen viel besser ausgekocht werden. Dadurch bekommt

die Tunke mehr Kraft und erhöht den Geschmack. Noch ein Gutes hat diese Zubereitung: daß ein ganz klein wenig Fett genügt, die Speise sehr gut herzustellen.

Ein ganz in Vergessenheit geratener wichtiger Artikel in unserer Küche ist bei der heutigen Fleischnot der von uns so ungerecht behandelte **Salzhering**. Möge er aus seinen tiefen Fässern geholt und an seinen richtigen Platz gestellt werden. Gepuzt und gut gewaschen, verliert er seine Schärfe und kann zu allerlei Gerichten verwendet werden.

Auch die am Markt jetzt so billigen gelben **Rüben**, **Petersilienwurzeln**, **Sellerieköpfe** mögen sich die Hausfrauen in kleinen Quantitäten nach Hause tragen. Sie werden abgeschabt und nudelig geschnitten. So zubereitet, legt man sie auf starkes Papier oder Holzbrettchen zum Trocknen auf den Ofen. Man näht aus weißem Organtin beliebig große Säckchen, gibt die so getrockneten Wurzeln fortirt hinein und hängt das Säckchen in einem luftigen Orte auf. So hat man den ganzen Winter billiges Wurzelwerk im Hause.

Die Sellerieblätter werden getrocknet und auf Pulver vermahlen. Sie geben Suppen und Tunken pikanten Geschmack. Die grüne Petersilie wird gewaschen und schichtweise mit Salz in Gläser gelegt und zugedeckt. Man verwendet das so zubereitete Kraut im Winter ohne es auszuwaschen, da es sonst an Geschmack verliert, nur darf man dann die Speisen nicht mehr salzen. Von der Salzbrühe, die nach dem Ausnehmen übrig bleibt, kann man etwas in die Einmachsuppe geben und findet selbe dadurch eine sehr gute Verwendung.

Außer durch die Anschaffungen von Lebensmitteln wird unsere Kasse noch mit einem anderen im Preise sehr gestiegenen Artikel stark belastet. Ein höchst wichtiger — **die Seife!** Nicht allein beim Kochen, auch hier muß sehr gespart werden. Wenn man zum Einseifen der Wäsche die Seife nicht in festem Zustande verwendet, sondern mit wenig Wasser verkocht zur angefeuchteten Wäsche gibt, tritt eine bedeutende Ersparnis nicht allein an Seife, sondern auch an Zeit ein. Gekochte Seife ist viel ausgiebiger als ungekochte. Das Waschen von solcher Art gut eingeweichter Wäsche ist nicht anstrengend und erspart auch das lästige Einseifen.

*

*

*

Und nun einige praktisch erprobte Rezepte:

Die angegebenen Maße und Gewichte bitte genau einzuhalten, alle Rezepte sind mit dem jetzt in Verkauf stehenden Mehl ausprobiert.

Kriegsstriezel.

48 Deka Weizenmehl werden mit einer $\frac{1}{2}$ Messerspitze geriebener Muskatnuß und einer Messerspitze Salz erwärmt. Unterdessen gibt man in $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser acht Deka Zucker und vier Deka Trockenmilch, verrührt dies ein wenig und mengt noch $1\frac{1}{2}$ Deka zerbröckelten Germ dazu. Diese Flüssigkeit bleibt so lange an einem mittelmäßig warmen Orte stehen, bis der Germ auf der Oberfläche schwimmt, aber nicht gegangen ist. Ist dies der Fall, so mengt man dies zu dem lauwarmen Mehl. Nun gibt man die Masse sofort auf das gut gemehlte Nudelbrett und bearbeitet sie durch fünf Minuten mit beiden Händen, bis alles Mehl eingearbeitet ist. Je besser der Teig geknetet wird, desto besser mundet der Striezel. Auch vier Deka gepuzte Rosinen kann man mit einmengen. Die Masse wird dann in den mit Mehl ausgestäubten Weidling gegeben und mit einem erwärmten Tuche zugedeckt, an einen mittelmäßig warmen Ort gestellt und $\frac{3}{4}$ Stunden gehen gelassen. Dann gibt man den Teig wieder auf das Nudelbrett, teilt ihn in neun Teile und formt aus jedem Teil einen walzenförmigen Streifen. Zuerst werden vier davon auf einen Zopf geflochten, dann drei und die letzten zwei wie eine Schnur gedreht. Man setzt sie aufeinander auf ein mit Butter oder Fett bestrichenes Blech oder in eine Bratpfanne, bestreicht den Striezel mit einem halben aufgeschlagenen Ei und bäckt ihn in dem schon vorgeheizten Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze. Der Striezel muß eine schöne braune Farbe haben. Altgebacken wird er gegessen. Anstatt Ei zum Bestreichen kann man einen Eßlöffel voll Trockenmilch mit einem halben Kaffeelöffel Zucker und etwas heißem Wasser angerührt sehr gut dazu verwenden.

Semmelbrot

Für Kranke, alte Leute und kleine Kinder.

48 Deka Weizenmehl werden erwärmt, in $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser mengt man 4 Deka Trockenmilch, ein Stück Würfelzucker und 1 Deka frischen Germ zerbröckelt ein und

läßt dies an einem warmen Orte stehen, bis der Germ oben schwimmt, aber noch nicht gegangen ist. Nun mengt man die Flüssigkeit mit einer Messerspitze Salz, einer Messerspitze Anis, Fenchel oder Kümmel nach Geschmack unter das lauwarme Mehl, gibt die ganze Masse auf das bestaubte Brett und knetet sie tüchtig durch. Nun formt man daraus einen gleichmäßigen Becken, gibt diesen auf ein beschmiertes Backblech, deckt ihn mit einem warmen Tuche zu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gehen. Ist dies geschehen, so bestreicht man denselben mit einer in wenig Wasser aufgelöster Trockenmilch, gibt ihn auf ein geschmiertes Blech in das vorgehitzte Rohr und bäckt ihn lichtbraun $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. hat er schon $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, bestreicht man ihn nochmals mit aufgelöster Trockenmilch, daß die Rinde nicht hart wird. Nach drei Stunden kann man das Brot anschneiden.

Kriegsgugelhupf.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird in einem Weidling erwärmt. In $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ Liter laues Wasser gibt man 8 Deka Zucker, rührt 4 Deka Trockenmilch hinein und bröckelt 1 Deka frische Preßhese dazu. Nun läßt man die Flüssigkeit zugedeckt an einem lauwarmen Orte solange stehen, bis der Germ auf der Oberfläche schwimmt. Dann schüttet man sie unter Rühren in das erwärmte Mehl, gibt eine Messerspitze Salz und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu und schlägt den Teig sehr fein ab. Man kann auch 5 Deka Rosinen oder Weinbeeren einmengen. Nun gibt man die Masse in einen gut ausgeschmierten, mit ein wenig Mehl ausgestäubten Gugelhupfmodel, deckt sie mit einem erwärmten Tuche zu und läßt den Teig $\frac{3}{4}$ Stunden gehen. Nach dieser Zeit gibt man ihn in das schon vorgehitzte Rohr und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze. Gestürzt muß er eine schöne braune Rinde aufweisen. Ueberzuckert läßt man den Gugelhupf erkalten.

Germteig für Wuchsteln und Strudeln.

Dazu benötigt man 46 Deka Weizenmehl, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser, $2\frac{1}{2}$ Deka Trockenmilch und $\frac{1}{2}$ Deka Preßhese.

Strudelteig.

38 Deka Mehl gibt man auf das Nudelbrett. In $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser werden 2 Deka Trockenmilch, ein

wenig Salz, ein Eßlöffel gewöhnlicher Essig eingerührt und das Mehl damit angearbeitet. Der Teig soll weich sein, darf aber beim Kneten nicht ankleben. Nun wird er mit den Händen gut abgearbeitet, dann zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen. Ist dies geschehen, so zieht man ihn fein aus, gibt die geschnittenen Aepfel, Rosinen, Zucker und Zimt oder andere Fülle darauf, rollt ihn zusammen, schneidet ihn in mehrere Stücke, legt diese nebeneinander in eine ausgeschmierte Bratpfanne, überstreicht ihn mit aufgelöster Trockenmilch und bäckt ihn rasch schön braun. Der Essig bewirkt, daß der Teig mehr aufgeht und blätterig wird.

Schmarrenteig.

Zwei Deka Trockenmilch werden mit ein wenig heißem Wasser angerührt. Dann gibt man noch so viel kaltes Wasser dazu, bis dies zusammen $\frac{1}{4}$ Liter ausmacht. Nun sprudelt man ein klein wenig Salz, ein Ei und zuletzt 12 Deka Mehl hinein. Die Eierklar kann man auch zu Schnee schlagen, dadurch wird der Teig noch lockerer. In eine Omelettenpfanne gibt man ein klein wenig Fett, stellt sie auf die offene Glut, läßt das Fett braun werden und gießt erst dann von der Teigmasse darauf. Nach kurzer Zeit, wenn der Teig unten schön braun geworden ist, dreht man ihn um und bäckt ihn so fertig. Man verfährt so fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Hier kann man das Ei nicht entbehren, sonst sieht der Teig fett und glasig aus.

Nudelteig.

Bei der jetzigen Zeit muß mit Eiern gespart werden. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Ei und kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeitet. Man teilt den Teig, wie üblich, formt kleine Laibchen daraus und läßt sie zugedeckt stehen. Unterdessen setzt man das Wasser zum Kochen der Nudeln auf. In das erwärmte Rohr stellt man ein Reindl oder eine Omelettenpfanne, am besten ein Backblech, und läßt dies warm werden. Nun wird der Teig dünn und so groß ausgewalzt, daß er sich auf das erwärmte Geschirr auflegen läßt. Das Rohr läßt man etwas offen, weil bei zu starker Hitze der Teig Blasen bekommt. Einstweilen kann man das nächste Stück ausrollen. Gewöhnlich trocknet das erstere inzwischen, so daß man davon schon schöne Nudeln

schneiden kann. Noch schneller werden die Teigstücke schneidefest, wenn man sie einmal wendet.

Befährt man so, so hat man in einigen Minuten fertige Mehlspeisen und kann sie in das mittlerweile kochende Wasser geben und fertig zubereiten.

Apfelmarmelade.

Zu dieser Marmelade darf kein Wasser verwendet werden. Eine beliebige Anzahl Äpfel wird sauber gewaschen, mit der Schale und dem Kernhause in kleinere Stücke zerteilt. Besitzt eine Frau kein Passierieb, so möge sie sich der Mühe unterziehen und die Äpfel schälen und das Kernhaus ausschneiden. Gehaltvoller ist die Marmelade, wenn die Äpfel mit der Schale verarbeitet werden. Man gibt die Menge in ein niederes, weites Kochgeschirr, stellt es in das Rohr während des Kochens so lange, bis die Äpfel ganz weich gebraten sind. Heiß noch werden sie passiert. Gleich darauf oder des anderen Tages vermengt man die Masse mit Zucker. Auf ein Kilo derselben rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Man gibt sie in einen sauberen, niederen, weiten Kochtopf und läßt sie langsam auf geschlossener Herdplatte bei öfterem Umrühren offen eindämpfen, bis die Masse sehr dick ist. Heiß füllt man sie in ein Porzellan- oder ein irdenes Geschirr. Will man die Marmelade länger aufbewahren, so füllt man sie heiß in trockene Gläser, gibt, wenn sie erkaltet ist, ein wenig Salizyl darauf, das man in jeder Drogerie um wenig Heller bekommt. Darauf werden die Gläser gut verbunden und in einem lustigen, kühlen Ort aufbewahrt. Das Salizyl muß aber, wenn das Glas geöffnet wird, mittelst eines Löffels vorsichtig entfernt werden, da es für die Gesundheit schädlich wirkt.

Feuer ist es aber gar nicht notwendig, so viel vorzukochen, da die Äpfel den ganzen Winter billig zu haben sein werden.

Heringskartoffeln.

Zwei Salzheringen wird die Haut abgezogen, die Gräten wie das Beuschel entfernt. Die Fleischstücke werden etwas ausgewaschen und mit einem Häuptel Zwiebel grob gewiegt. Dies wird dann in 10 Deka Fett leicht angeröstet. $1\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben

geschnitten und heiß unter die gerösteten Heringe gemengt. Salz wird keines beigegeben. Zu Kraut oder fein geschnittenem Endiviensalat gibt dies eine schmackhafte Speise. Sind die Kartoffeln sehr mehlig, empfiehlt es sich, etwas heißes Wasser beizumengen.

Heringsauce.

In eine hellbraune Einbrenn aus Fett und Mehl gibt man $\frac{1}{4}$ Häuptel fein geschnittene Zwiebel und einen fein geschnittenen, gepuzten, gut ausgewaschenen Hering, läßt ihn darinnen etwas anlaufen, gießt dann mit Wasser und Rahm auf und läßt alles noch gut verkochen. Ebenso ist auch die Suppe zu bereiten, nur dünnflüssiger. Sie wird dann mit gebräunten Brodstreifehen angerichtet.

Für sechs Personen genügt ein Hering.

Die frischen Heringe, die man in unserer Seefischhalle bekommt, sind zu diesen Speisen sehr gut zu verwenden. Sie sind auch weitaus billiger als die Salzheringe.

Heringkäse.

Dieser hält sich mehrere Tage. $\frac{1}{2}$ Kilo weicher Topfen, 1 gepuzter Hering, $\frac{1}{2}$ saurer grüner Apfel, eine Messerspitze Paprika, eine Messerspitze Kümmel, ein mittleres Häuptel Zwiebel und ein Büschchen fein geschnittener Schnittlauch, auch etwas saurer Rahm oder saure Milch sind nötig zur Zubereitung.

Besitzt die Hausfrau eine Fleischmaschine, so dreht sie einfach alles nacheinander durch. Zuerst den Hering, dann die Zwiebel, den geschälten Apfel und zuletzt den Topfen, damit vom Hering nicht viel in der Maschine haften bleibt. Wer keine Fleischmaschine besitzt, möge den Topfen fein mit einer Gabel zerdrücken, den Hering mit der Zwiebel fein wiegen und den Apfel geschält am Reibeisen reiben. Nun die Gewürze einmengen und gut abrühren. Etwas saurer Rahm oder saure Milch verbessert den Käse.

Ist sehr ausgiebig und schmackhaft.

Der Hering, mit etwas Zwiebel gewiegt und mit Essig vermengt, gibt eine gute Zuspeise zu ganzen gekochten Kartoffeln.

Gedünsteter Hase.

Die beiden Hinterläufe und der Rücken werden ausgewaschen, wenn noch Hautstücke daran sind, entfernt, und

die Teile voneinander getrennt. So legt man sie in eine tiefe Schüssel. 1 Liter Wasser wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig zum Kochen gebracht, zwei mittelgroße Petersilienwurzel, vier mittelgroße gelbe Rüben, ein großes Häuptel Zwiebel, ein halber mittelgroßer Selleriekopf nudelig geschnitten, mit einem Lorbeerblatt, zwei Streifchen Zitronenschale, eine Messerspitze voll getrocknetes Beizkräuteln hineingegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man läßt die Brühe auskühlen und schüttet sie dann über die Hasenstücke. Dies nennt man beizen. Ist das Fleisch von einem älteren Tier, so läßt man dasselbe 2—3 Tage, bei einem jüngeren genügt 1 Tag, in der Beize liegen. Man wendet das Fleisch öfter um. Will man den Hasen kochen, so seht man das Wurzelwerk ab, gibt dies in 4 Deka heißes Fett und röstet es schön hellbraun. Dies ist eine Hauptsache bei der Zubereitung. Nun legt man die Hasenstücke darauf und gießt so viel Beize darauf, daß die Fleischstücke bedeckt sind. 2 Stück Würfelzucker, der den Geschmack verfeinert, und das nötige Salz, wird beigegeben. Nun bringt man alles zum Kochen und läßt dies zugedeckt seitwärts langsam wallen. Die Kochzeit der Hasen ist verschieden. Junge Tiere werden oft schon in $\frac{3}{4}$ Stunden weich, ältere brauchen länger. Ist das Fleisch genügend weich, wird es ausgenommen und in Stücke geschnitten. Ist die Flüssigkeit noch nicht auf die Hälfte eingedämpft, so kann dies am Feuer geschehen. $\frac{1}{4}$ Liter Rahm wird mit zwei Eßlöffel gebräunten Mehles gut versprudelt und zur kochenden Beize gegeben. Dies wird noch einige Minuten verkocht und dann über die Fleischstücke passiert und angerichtet. Rahm ist gar nicht nötig, man kann das gebräunte Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und mitkochen. Auch Rindfleisch so zubereitet ist vorzüglich, nur braucht dies vorerst gar nicht in der Beize liegen.

Reh wie Hirschwild

ist, ebenso zubereitet, vorzüglich, nur muß man alle Zutaten doppelt nehmen, da die Fleischstücke größer sind. Auch soll Reh und Hirsch mehrere Tage, wenn es kalt ist, in der Beize liegen. Man wendet das Fleisch täglich einmal um. Verträgt jemand keinen Rahm, so kann er auch ohne denselben zubereitet werden. Essig ist nach Belieben zu gebrauchen.

Das Junge vom Hasen.

Daselbe besteht aus dem Halse, woraus man den Schlund entfernt, aus den beiden Vorderläufen, dem Brustkorb, dem Herz, der Leber. Die Lunge soll nicht mitgekocht werden. Auch der Kopf wäre eventuell dazu zu verwenden. In eine Kasserolle gibt man 4 Deka Fett, eine mittelgroße, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel, zwei gelbe Rüben, ein halbes Häuptel Zwiebel, ein Streifchen Zitronenschale, eine Messerspitze Beizkräuter, ein halbes Lorbeerblatt und einen halben fein geschnittenen kleineren Selleriekopf. Dies röstet man schön hellbraun, legt sodann die Fleischstücke darauf, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, auch etwas Hasenblut, das ja meist am Brett zurückbleibt, auch das nötige Salz und zwei Stücke Würfelzucker dazu und läßt dies 1 Stunde seitwärts zugedeckt langsam dünsten. Sind die Stücke weich gekocht, so legt man sie aus. In $\frac{1}{4}$ Liter Rahm wird 1 bis 2 gehäufte Löffel gebräuntes Mehl gesprudelt und mit der Tunke mitgekocht. Passiert wird sie über das Fleisch angerichtet. Rahm ist auch hier nicht nötig.

Bei allen Einbrennen ohne Fett muß mehr Mehl genommen werden, daß die Speisen die gehörige Dicke bekommen.

Sauerkraut.

Sauerkraut wird mit wenig Wasser, Kümmel und Salz zugestellt und weich gekocht. In 1 Deka Fett röstet man etwas fein geschnittene Zwiebel und gießt dies zum Kraut. Gebräuntes Mehl so viel als man sonst zur Einbrenn nimmt, verrührt man gut mit etwas kaltem Wasser und schüttet dies ebenfalls zu dem Kochenden. Nun muß es noch gut durchsieden, bis das Mehl die Flüssigkeit verdickt hat.

Blaukraut.

Die Blätter werden gewaschen, fein geschnitten und etwas eingesalzen. Für ein Häuptel Blaukraut röstet man ein halbes Häuptel einer großen Zwiebel mit etwas Speck oder wenig Fett braun, gibt drei Stücke Würfelzucker hinein und das vor $\frac{1}{2}$ Stunde eingesalzene Blaukraut, $\frac{1}{8}$ Liter Essig und so viel Wasser, daß das Kraut nur zur Hälfte bedeckt ist. Kocht es länger, fällt es ja doch immer

mehr zusammen. Ist das Kraut weich und die Flüssigkeit so ziemlich eingedämpft, so verrührt man einen Löffel gebräuntes Mehl mit kaltem Wasser, gießt dies dazu und läßt das Ganze noch 5 Minuten verkochen. Weißkraut so zubereitet, schmeckt sehr gut.

Gelbe Rüben.

Die Rüben werden würfelig oder nudelig geschnitten, mit wenig Wasser und wenig Fett zugeseht und weich gekocht. Gebräuntes Mehl wird mit etwas kaltem Wasser angerührt und dazu gegossen und mit dem nötigen Salz verkocht.

Kohl.

Die Blätter des Kohls werden in Salzwasser mit ein wenig Kümmel weich gekocht, das Wasser wird abgeseiht und der Kohl fein gewiegt oder geschnitten. Man gibt dann den Kohl in eine Kasserolle, gießt wenig heißes Wasser darauf und mengt etwas in kaltem Wasser angerührtes Mehl, sowie eine in 1 Dekka Fett angeröstete kleine Zwiebel dazu und läßt das Gemüse kochen. Etwas geriebene Mustatnuß oder gestoßener Pfeffer mitgekocht, auch etwas aufgelöste Maggi, geben dem Ganzen einen feineren Geschmack.

Kartoffelsuppe.

Für sechs Personen schneidet man drei große rohe Kartoffeln in kleine Würfeln und stellt sie mit dem nötigen Wasser, Salz, einem halben Lorbeerblatt, einem Streifchen Zitronenschale und Essig nach Geschmack auf das Feuer. Ein Stückchen Zwiebel wird in 1 Dekka Fett angeröstet und mit einer kleinen Messerspitze Beizkräuter dazugegeben. Sind die Kartoffeln weich, so nimmt man das Lorbeerblatt und das Streifchen Zitronenschale heraus und gießt in die Brühe 2 Eßlöffel voll mit kaltem Wasser angerührtes gebräuntes Mehl. Man läßt es noch gut verkochen und richtet die Suppe mit den im Rohr braun gebähten Brotstreifchen an.

In der Kartoffelsuppe kann man auch eine Handvoll beliebiger eßbarer Schwämme mitkochen. Getrocknete Schwämme müssen jedoch vorher $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, bevor man sie der Kartoffelsuppe beimengt. Wenn Schwämme

mitgekocht werden, darf man kein Gewürz hineingeben. Etwas saurer Rahm mitgekocht, gibt der Kartoffelsuppe mit Schwämmen einen pikanten Geschmack.

Erbjensuppe.

Erbjensuppe wird wie die Kartoffelsuppe ohne Schwämme, also mit vorher angegebenen Gewürz zubereitet. Nur empfiehlt es sich, die Erbsen am Vortage auszuwaschen und in Wasser einzuweichen. In demselben Wasser werden sie dann gekocht. Wenn die Erbsen jedoch nicht eingeweicht wurden, so empfiehlt es sich, ein ganz kleines Stückchen gewöhnliche Soda mitzukochen, dadurch werden die Erbsen schneller weich. Ist die Suppe mit dem Gewürz, Essig und gebräuntem Mehl gut verkocht, wird sie passiert und mit Brotstückchen angerichtet.

Karfioluppe.

Eine kleine Rose Karfiol wird zerteilt, ausgewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Sie genügt für sechs Teller Suppe. Ein Büschchen grüner Petersilie wird ausgewaschen und mit $\frac{1}{4}$ Häuptel Zwiebel fein gewiegt und in sehr wenig Fett geröstet, nicht zu lange, weil die Petersilie leicht verbrennt und dann den feinen Geschmack verliert. Die gekochten Karfiolstücke werden ausgelegt. Das Geröstete wird mit 3 oder 4 Eßlöffeln voll gebräuntem Mehl, das man im kalten Wasser anrührte, zu dem Karfiolwasser zugegeben und mit diesem und ein bißchen geriebener Muskatnuß gut verkocht. Man feiht die Suppe auf die Karfiolstücke und richtet sie mit gebähten Brotstreifen an. Zwei aufgelöste Maggiwürfel dazugegeben, machen die Suppe vorzüglich.

Sellerieuppe

wird so zubereitet wie Karfioluppe. Ein großer Kopf ist hinreichend wegen seines starken Geschmacks für sechs Teller Suppe. Die Sellerie wird roh kleinwürfelig geschnitten und so gekocht. $\frac{1}{8}$ Liter Rahm trägt viel zur Verfeinerung bei.

Kohluppe.

Dieselbe wird so zubereitet wie der Kohl als Gemüse, es können auch noch in Würfel geschnittene Kartoffel mit-

gekocht werden. Petersilie und Rahm dürfen nicht beigegeben werden. Hingegen kann aufgelöstes Maggi nur nützen.

Brotsuppe.

Ein mittleres Häuptel Zwiebel, ein gereinigtes Büschel Petersilie wird fein gewiegt und in wenig Fett geröstet. Schwarzbrot schneidet man feinblättrig, gibt einen gehäuften Teller voll zu dem Gerösteten in den Kochtopf und gibt so viel Wasser darauf, daß das Brot weich kochen kann. In einem anderen Gefäß kocht man zwei größere Kartoffeln, welche man roh in Würfel geschnitten hat, in etwas Salzwasser weich. Ist das Brot zum Zerdrücken, so sprudelt man es fein ab, schüttet die Kartoffeln mit dem Wasser dazu, reibt etwas Muskatnuß hinein und leert das Geröstete hinzu. Man läßt alles gut durchkochen; etwas saurer Rahm und Maggi ist auch hier von großem Nutzen. Reicht für 6 Teller Suppe.

Die Trockenmilch ist ein Präparat, welches aus reinsten Vollmilch hergestellt ist, daher kein chemisches.

Bezugsquellen für Trockenmilch:

Städt. Lebensmittel-Verkaufsstelle, Promenade 39

und

Linzer Niederlagen der I. Zentral-Teabutter-Verkaufsgenossenschaft Schärding auf der Spittelwiese und Landstraße.